

## *Paasmenu à la Kint en Co 2026*

vrijdag 3- en zaterdag 4 april diner v.a. 19.00 u,  
1<sup>e</sup> paasdag (zondag 5 april) lunch v.a. 13.00 u

**€ 64,50**

***Bijpassende wijnen ( drie glazen ) € 28,50 Drie halve glazen € 18,00***

Amuse:

\*

Gemarineerde coquille, crème van corail en bottarga, vinaigrette van  
gekonfijte citroen, borage cress

*Saint Bris 2022, 'Exogyra Virgula', Goisot, Bourgogne*

\*

Saffraan roereitje, kinnebakspek, morieljesaus, doperwtjes  
*Spätburgunder Kalkstein 2021, 'Saulheim', Thörle, Rheinhessen, Duitsland*

\*

Vis van de dag, kreeft, vongele, kreeften-botersaus, geroosterde wortel  
*Louro do Bolo 2024, Rafael Palacios, Valdeorràs, Spanje*

*òf*

Zeeuws polderlam, krokante lamszwezerik, hummus van tuinbonen,  
gemarineerde artisjok

*La Vizcaína 2022, 'Las Gundiñas', Raúl Pérez, Bierzo, Spanje*

\*

Kaas van affineurs Van Tricht ( *suppl.€ 8,50*)

\*

Rabarber sorbet met witte chocolade-pistache ganache

*òf*

Terrine van bitterkoekjes, abrikozenkaramel

***Restaurant Kint en Co Paal Zeeuws-Vlaanderen [www.kint-en-co.nl](http://www.kint-en-co.nl)  
Brood van Bousen Culinair***

Kleine wijzigingen voorbehouden in verband met inkoop